

## DAFTAR PUSTAKA

- Agra, I.B., Warnijati, S., dan Arifin, Z., 1973, Karbonasi Tempurung Kelapa disertai Penambahan Garam Dapur, *Forum Teknik*, 1-24.
- Anonim. 2005. *Prospek dan Potensi Tempurung Kelapa Sawit*. Jurnal Inforistek PDII-LIPI Vol 3(1): Hal 1–9.
- Astuti. 2000. *Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa*. Laporan Penelitian, Jakarta.
- Bratzler, L.J., Spooner, M.E., Weathspoon, J.B., and Maxey, J.A. 1969. *Smoke flavour as related to phenol, carbonil and acid content of bologna*. *J. Food Sci.* 34: 146.
- Basu, P., 2010, “*Biomassa Gasification and Pyrolysis Practical Design and Theory*”, Elsevier, New York.
- Bridgwater, A.V. 2004. Biomass fast pyrolysis, *Thermal Science*, 8 (2), 21-49.
- Budijanto, S., Hasbullah, R., Prabawati, S., Setyadjit, Sukarno & Zuraida, I. 2008. *Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan*. J.Pascapanen. 5(1): 32-40.
- Darmadji, P. 1995. *Produksi Asap Cair dan Sifat-Sifat Fungsionalnya*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Darmadji, P. 1996 Aktivitas antibakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam-macam limbah pertanian. *Agritech*, 16 (4), 19-22.
- Darmadji, P. 2002. *Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redistilasi*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 13 (3), 267-271.
- Darmadji, P. 2009. *Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya Pada Pangan dan Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Daun, H., 1979. *Interaction of Wood Smoke Component and Food*. Food Tech. 35(5): 66-70.
- Demirbas, A., 2005, Pyrolysis of Ground Beech Wood in Irregular Heating Rate Conditions, *Analytical Applied and Pyrolysis Journal*, 73, 39-43.

- Doni, M., Andoine, R., dan Nasir, S. 2008. *Pengaruh Kondisi Operasi pada Pembuatan Asap Cair dari Ampas Tebu dan Serbuk Gergaji Kayu Kulim*. Laporan Penelitian, Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya: Indralaya.
- Girard, J.P. 1992. *Smoking in Technology of Meat Products*. New York: Clermont Ferrand, Ellis Horwood.
- Haji, A. G., Mas'ud, Z. A., Lay, B. W., Sutajhjo, S. H., Pari. G. 2007. Karakterisasi asap cair hasil pirolisis sampah organik padat. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16 (3), 113-120.
- Haji, A. G. 2013. *Komponen Kimia Asap Cair Hasil Pirolisis Limbah Padat Kelapa Sawit*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vol.9, No.3 hal 109-116 ISSN 1412-5064.
- Hamada, M., Nagai, T., Kai, N., Tanoue, Y., Mae, H., Hashimoto, M., Miyoshi, K., Kumagai, H., Saeki, K. 1995. Inorganic constituents of bone of fish. *Fisheries Sci* 61(3):517-520.
- Isamu, K. T., Purnomo, H., Yuwono, S. S. 2012 Physical, chemical, and organoleptic characteristics of smoked skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*) produced in Kendari-South East Sulawesi. *African Journal of Biotechnology* 11(91), 15819-15822.
- Lovell T. 1989. *Nutrition and Feeding on Fish*. New York: AVI Book Publishing by Van Nostrand Reinhold.
- Maga, J. A. 1987. *Smoke in Food Processing*. CRC, Press, Inc Boca Raton, Florida.
- Nakai, T., Kartal, S. N., Hata, T., and Imamura, Y. 2006. *Chemical characterization of pyrolysis liquids of wood-based composites and evaluation of their bio-efficiency*. Building Environmental. In press.
- Paris, Q., Zollfrank, C., Zickler, GA. 2005. *Decomposition and Carbonization of Wood Biopolymer Microstructural Study of Softwood Pyrolysis*. Carbon 43 : 53-66.
- Pszezola, D. E. 1995. *Tour highlights production and uses of smoke-based flavors. Liquid smoke a natural aqueous condensate of wood smoke provides various advantages in addition to flavors and aroma*. J Food Tech 1:70-74.

- Ruiter, A., 1979. *Colour of Smoke Foods*. Food Tech 33(5): 54-63.
- Simon, R., Calle, B., Palme, S., Meler, D., and Anklam, E. 2005. *Composition and analysis of liquid smoke flavouring primary products*. J. Food Sci. 28: 871–882.
- Sunarsih, S., Pratiwi, Y., Sunarto, Y. 2012. *Pengaruh Suhu, Waktu dan Kadar Air pada Pembuatan Asap Cair dari Limbah Padat Pati Aren (Studi Kasus pada Sentra Industri Sohun Dukuh Bendo, Daleman, Tulung, Klaten)*. Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST) Periode III. Yogyakarta.
- Tranggono, S., Setiadji, B., Darmadji, P., Supranto, dan Sudarmanto. 1997. *Identifikasi asap cair dari berbagai jenis kayu dan tempurung kelapa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan 1(2):15-24.
- Utomo, B.S.B., Febriani, R. A., Purwaningsih, S., dan Nurhayati, T. 2009. *Pengaruh konsentrasi larutan asap cair terhadap mutu belut asap yang dihasilkan*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi 4 (1): 49–58.
- Underwood, A.L. dan Ray, R.A. 1999. *Analisis Kimia Kuantitatif*, edisi V, Erlangga:Jakarta.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*, M-Brio Press, Bogor
- Yatagai, M. 2002. *Utilization of Charcoal and Wood Vinegar in Japan*. Graduate School of Agricultural and Life Sciences. The University of Tokyo.
- Yulistiani, R. 2008. “*Monograf Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging dan Ikan*”, UPN “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, hal 50-53.
- Yulita, E. 2012. *Pengaruh Asap Cair Serbuk Kayu Limbah Industri Terhadap Mutu Bokar*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Palembang
- Yuliwati, E., Santoso, B. 2011. “*Studi Pendahuluan dan Pemilihan Bahan Alat Pembuat asap Cair dari Bahan Baku Tempurung Kelapa*”. Fakultas Teknik, Universitas Binadarma.
- Yusnaini. 2014. *Kualitas Kimia Asap Cair Ranting Cengkeh*. Ethos (Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat): 275-282.